



## Anko Torrontés

cód. 101500

Branco de aromas florais e perfil cítrico. Combina acidez natural e final limpo e marcante, com um caráter mineral típico do seu terroir de Salta.

**90 pontos Wine Advocate**



<b>Produtor</b>	Estancia Los Cardones
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Tolombóm, Salta
<b>Tipo</b>	Branco
<b>Uva</b>	100% Torrontés
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2022
<b>Teor alcoólico</b>	14,2%
<b>Temperatura de serviço</b>	8 - 10°C
<b>Vinificação</b>	Prensagem delicada. 8 horas de maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação com leveduras naturais por 14 dias. Sem fermentação malolática.
<b>Maturação</b>	Tanques de aço inox
<b>Corpo</b>	Médio
<b>Potencial de guarda</b>	3 anos
<b>Harmonizações</b>	Saladas com carnes brancas. robalo grelhado na manteiga